



# RESTAURANTFACHFRAU/- MANN EFZ

Als Restaurantfachfrau/-mann sorgst du dafür, dass sich unsere Gäste im Restaurant wohlfühlen. Du kreierst die perfekte Atmosphäre – vom liebevoll vorbereiteten Tisch bis zur herzlichen Begrüssung unserer Gäste.

# RESTAURANTFACHFRAU/-MANN EFZ

**Dauer:** 3 Jahre

**Lernorte:** Deine praktische Ausbildung absolvierst du im Hotel Sempachersee. Daneben besuchst du die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse in Luzern.

## DAS SIND DEINE AUFGABEN:

- Du kümmerst dich um unsere Gäste im Hotel und Restaurant.
- Du berätst sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken und servierst ihnen das Gewünschte.
- Du bringst die Rechnung und kassierst ein.
- Du deckst und dekorierst Tische.
- Du bestellst, kontrollierst und lagerst Waren.

## DAS BRINGST DU MIT:

- Freude am Kontakt mit Gästen
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbereitschaft
- Teamgeist
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn

**Deine Zukunft:** Nach erfolgreicher Ausbildung stehen dir die Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt offen. Zur Weiterbildung kannst du beispielsweise eine Zusatzlehre zur Köchin oder zum Koch absolvieren. Zudem kannst du die Berufsprüfung als Bereichsleiter\*in Restauration abschliessen. Mit einer höheren Fachprüfung kannst du dich zum/zur Dipl. Leiter\*in Restauration oder zum/zur Dipl. Gastro-Unternehmer\*in weiterentwickeln. Ebenso hast du die Möglichkeit, an einer höheren Fachschule oder an der Hotelfachschule das Diplom zum/zur Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF zu erlangen.

## DEIN KONTAKT:

Ben Vanherck, 041 939 23 32, [ben.vanherck@hotelsempachersee.ch](mailto:ben.vanherck@hotelsempachersee.ch)